



CHEMINS DE TABLES (5/6)

Les Mineau, idylle madame

Par Pierre Carrey, envoyé spécial sur l'île Madame (<http://www.liberation.fr/auteur/3348-pierre-carrey>)

— 23 août 2018 à 18:16



Sur l'île Madame, baignée par le golfe de Gascogne, le 9 août. Photo Albert Facelly

Cette semaine, «Libé» déniché des restaurants bien cachés. Aujourd'hui, la famille Mineau, qui sert une cuisine de ferme depuis le bout de son île.

La famille Mineau refuse de vendre son île. «A une époque, des promoteurs voulaient en faire un golf, rigole le père. En contrepartie, nous aurions pu continuer à vivre au milieu des terrains avec le gazon bien taillé. On aurait eu fière allure. Les promoteurs nous ont dit "Vous n'aurez qu'à porter un casque !"» Jean-Pierre Mineau se balade à travers champs en faisant un peu boiter ses jambes, l'une après l'autre, comme s'il était sur un bateau. Et toujours pas de casque : l'île Madame, coulée dans l'estuaire de la Charente entre les îles d'Aix et d'Oléron, est classée réserve naturelle remarquable. Donc déclarée interdite aux excès du tourisme de masse ou aux caprices de riches qui rêveraient de retrouver les menus plaisirs d'Anne de Rohan-Chabot, maîtresse de Louis XIV, première patronne de l'île selon les cadastres, et qui lui aurait donné son nom.

L'océan filtre l'accès. Il n'y a qu'une porte : la «passe aux Bœufs», chemin de sable et de galets qui forme un point d'interrogation avec l'île en bout du crochet. Un demi-kilomètre de marche à pied, voiture très lente ou calèche rustique, depuis la bourgade de Port-des-Barques, sur le rivage. «*Sur le continent*», disent les Mineau, comme les gens heureux d'un atoll perdu. Toutes les six heures, l'eau monte et recouvre la passe. L'île ne se visite qu'entre deux vagues. C'est un privilège. Rare. Un peu dangereux. Deux marcheurs et leur chien se seraient noyés l'an dernier si les pompiers ne les avaient pas secourus en hélico.

Paillettes d'or

Le restaurant des Mineau (1) se trouve à l'autre extrémité de l'île. Moment alangui mais limité, où l'on consulte le menu d'une main et le tableau des marées de l'autre. Pour y arriver, on croise les traces tragiques de l'île. Les sépultures de 254 prêtres réfractaires, qui ont été déportés là pendant la Révolution. Un puits d'eau douce creusé par des communards emprisonnés. Un fort du XVII^e siècle, propriété du conseil départemental. Le reste, 70 hectares, appartient aux Mineau. Des arbres, des champs et quelques hommes (on peut dormir au camping si la mer est grosse). Le restaurant n'a pas de vue imprenable mais on devine les cabanes de pêcheurs qui ont remonté leurs filets plats - les carrelets -, l'anse aux vagues brunes, la silhouette de ce Fort Boyard qui s'achète en boule à flocons à la boutique du resto. La salle est froide. Pas le meilleur arpent de l'île. Mais c'est la fin d'un beau voyage (pour nous) et l'aboutissement d'un travail rugueux (pour la famille Mineau).

«*Je fais plutôt une cuisine de ferme, transmise par ma grand-mère*», prévient Elisabeth. La mère a aussi hérité de l'île de ses ancêtres et décidé, en 1979, de poursuivre l'activité agricole qui s'y tenait, avec son mari : le maraîchage, le ramassage d'un sel gris très pur, l'élevage et la pêche côtière. Et a ajouté la culture des coquillages et fruits de mer, art fragile et délicat, avec des canaux dans tous les sens et des bassins de décantation comme pour extraire des paillettes d'or. Dans ces trous d'eau, des moules du pays, qui terminent en marinière ou à la sauce crémée. Des palourdes, qui seront farcies en escargots, au persil et à l'ail. Plus loin cohabitent les stars, les crevettes impériales et les huîtres. Les deux espèces sont aussi rassemblées au cœur du menu, tantôt l'une, tantôt l'autre, au gré de leur cycle de reproduction. En août, c'est au tour de la crevette : flambées au cognac, en court-bouillon, au beurre d'algues. L'odeur de ces spécialités déborde gentiment de la cuisine vers la salle, agglomérant l'iode, vive et salée, une pointe sucrée d'alcool et une noix de crème pour l'enrobage.

On goûte une curiosité, le velouté de salicornes. Les Mineau cultivent ces petits haricots verts très salés dans un carré du jardin, ne gardant que la partie supérieure, la plus fraîche. Tout est bio. Le père explique : «*Ce ne serait pas cohérent de traiter les champs avec un scaphandre pendant que les touristes bronzent en maillot sur la plage d'à-côté.*» Les parcelles sont malmenées par le vent, les cristaux de sel, le soleil qui a brûlé les pâturages en juillet, mais l'avoine et quelques légumes parviennent à pousser. Jean-Pierre dit que la terre est une «*terre d'amitié*», vu qu'elle «*colle aux semelles*». Ce mélange de limons donne une sorte de boue et les pas s'enfoncent sur le sentier qui mène aux moutons.

Houle

L'autre fleuron de la ferme : les brebis de race écossaise, un pull-over à encaisser le blizzard et des cornes qui s'enroulent en coiffure bavaroise. Parfois, les bêtes plongent dans un bassin de moules. «*Elles savent nager mais l'eau alourdit la laine et elles risquent de ne pas pouvoir remonter*», confie Jean-Pierre, qui veille sur le troupeau avec des yeux dans le dos, en bon paysan, pour prévenir un double front de problèmes, celui d'un fermier et celui d'un marin. Au restaurant, le mouton se présente en chipolata l'été, en navarin l'automne. «*Le plus entier possible, pour ne pas faire que des côtelettes*», relève Elisabeth.

Les Mineau ont sabré le cognac pour fêter une grande nouvelle : Jean-Philippe, le fils, 32 ans, va reprendre la ferme, le camping et le restaurant. «*C'est un engagement plus qu'un métier*», dit-il. Il a grandi avec sa sœur sur l'île Madame. «*Comme des Robinson.*» Il a appris à fabriquer des cabanes et à repêcher des naufragés sur un petit navire en alu. Il a affronté deux tempêtes (les cyclones de décembre 1999 et Xynthia au printemps 2010, qui ont conduit à la démolition du resto et à sa reconstruction, sur un point plus élevé). Le fils raconte : «*Nous étions au rez-de-chaussée quand l'électricité s'est coupée. Je devais suivre mon père dans le noir. Il ne fallait surtout pas que l'eau referme une porte entre nous et que nous soyons séparés. Nous avons trouvé refuge au grenier.*» La famille s'est accrochée par-dessus la houle, inquiète mais sans terreur, parce que, comme le rappelle la mère-cuisinière, Elisabeth, «*un marin n'abandonne pas son bateau*».

(1) Rens. : 05 46 84 12 67

Photo Albert Facelly[Pierre Carrey envoyé spécial sur l'île Madame \(http://www.liberation.fr/auteur/3348-pierre-carrey\)](http://www.liberation.fr/auteur/3348-pierre-carrey)**CONTENUS SPONSORISÉS****PUBLICITE**
(ht

http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=text&utm_campaign=branding, http://self-booking.ligatus.com/?utm_source=ligatus-de&utm_medium=placement&utm_content=logo&utm_campaign=branding

399.00 € - On trouve dans les environs le site archéologique de Gortina et le hameau d'Agì
Hôtel Fragiskos 3*

L'investissement locatif est la meilleure astuce pour réduire considérablement vos impôts
Programmes Pinel soldés

Cette loi de défiscalisation que les 45-55 ans doivent connaître en Juin 2018
Loi Pinel 2018

1er site haut de gamme pour célibataires cultivés. Inscription gratuite
Célibataires 40+

Choisir son avenir devrait être un droit. Parrainez une fille dès aujourd'hui !
Je demande une brochure

Surpoids : Un ingénieur a découvert ce truc à faire tous les jours
Perdre du Ventre

Propriétaires de maison, vous perdez 3000€ par an ! Voici comment les re-gagner !
Nouvelle prime à l'achat

49,90 €
TBS, la marque d'inspi...